

Gefüllte Kartoffelrösti

Für 4 Personen:

10 Scheiben Speck	1 kg mehlig. Kartoffeln	1 rote Zwiebel
1 Prise Gewürzsalz	1 Prise Pfeffermix	1 Prise Kartoffelgewürz
4 Frühlingszwiebeln	1 Mozzarella	1 Avocado
1 EL Butter	2 EL Crème-fraîche	1 EL Schnittlauchstifte

Backofen auf 200 °C Ober- Unterhitze vorheizen.

Speck in eine heiße, ofenfeste Pfanne geben und darin auslassen, bis dieser knusprig ist.

Währenddessen Kartoffeln und Zwiebel schälen und grob reiben. Beides zusammen in eine Schüssel geben. Kartoffel- und Zwiebelraspeln großzügig mit Gewürzsalz, Pfeffermix und Kartoffelgewürz würzen und anschließend mit der Hand vermengen.

Knusprigen Speck abtropfen lassen und in einer Schüssel beiseitestellen. Das ausgetretene Fett in der Pfanne lassen.

Frühlingszwiebeln in dünne Ringe und Mozzarella in dünne Scheiben schneiden. Avocado halbieren, entkernen und das Fruchtfleisch mit einem Löffel aus der Schale lösen. Anschließend das Fruchtfleisch in dünne Scheiben schneiden.

Für die untere Rösti-Schicht die Hälfte der Kartoffelraspeln bei mittlerer Hitze in die Speck-Pfanne geben, gleichmäßig darin verteilen und zu einer Rösti formen. Rösti kurz anbraten und dann zunächst von der Hitze nehmen. Untere Rösti-Schicht gleichmäßig mit Mozzarella, Frühlingszwiebeln, Avocado und Speck belegen. Pfanne zurück auf die Hitze stellen und die belegte Rösti mit den übrigen Kartoffelraspeln bedecken. Kartoffelraspeln dabei ruhig etwas andrücken. Gefüllte Rösti in der Pfanne ca. 40 Minuten in den heißen Ofen geben.

Butter in kleinen Flöckchen auf der Rösti verteilen und die Rösti anschließend unter dem heißen Backofengrill goldbraun gratinieren.

In der Zwischenzeit Crème fraîche mit Gewürzsalz würzen, Schnittlauchstifte dazugeben und zu einem Dip verrühren.

Rösti aus der Pfanne auf ein Brett stürzen, anschließend in tortenartige Stücke schneiden und mit dem Dip auf Tellern anrichten.

Steffen Hanssler am 05. November 2024